



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 - 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## APERTURA ELECTRÓNICA DE OFERTAS, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN LA ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002 - 2024 - CS/MDP - I CONVOCATORIA

EN EL DISTRITO DE PICHANAQUI, SIENDO LAS 14:30 P.M. DE FECHA 13 DE MARZO DEL AÑO 2024, EN LA OFICINA DE LOGÍSTICA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI, SE REUNIERON LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN, DESIGNADOS MEDIANTE RESOLUCION DE GERENCIAL N° 018-2024-GM/MDP, QUIENES SON LOS ENCARGADOS DE CONDUCIR Y DESARROLLAR EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP I CONVOCATORIA, CUYO OBJETO DE LA CONVOCATORIA ES LA "CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 2024"; EL QUORUM NECESARIO QUE EXIGE LA NORMATIVA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA SE LOGRÓ CON LA PRESENCIA DE LOS SIGUIENTES MIEMBROS:

PRESIDENTE TITULAR : BACH/CONT. LEVI LEUMIN CAMPOS ASURSA  
1º MIEMBRO TITULAR : ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA  
2º MIEMBRO TITULAR : LIC. ADM. LINCOL MAEL ASTO CLEMENTE

EL PROPÓSITO DE LA REUNIÓN CONVOCADA POR EL PRESIDENTE ES REALIZAR LA EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS, PROPUESTAS PRESENTADAS ATRAVÉS DEL SISTEMA DEL SEACE REFERENTE AL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN AS N° 002-2024-CS/MDP, ASIMISMO HACE MENCIÓN QUE HAN REGISTRADO LOS SIGUIENTES POSTORES:

### POSTORES REGISTRADOS:

Nº	Proveedores	RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	20359435364	MOLINERA SELVA E.I.R.L.TDA.	26/02/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	20541488520	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	06/03/2024	Válido
3	Proveedor con RUC	20601351481	INVERSIONES Y SERVICIOS ZENTROPOLY S.A.C.	23/02/2024	Válido
4	Proveedor con RUC	20611499591	TVT QONTRATISTAS E.I.R.L.	07/03/2024	Válido

### PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS:

DE ACUERDO A LA SECCIÓN GENERAL, CAPÍTULO I, NUMERAL 1.7 PRESENTACIÓN DE OFERTAS, ESTABLECE QUE: "EL PARTICIPANTE PRESENTARÁ SU OFERTA DE MANERA ELECTRÓNICA A TRAVÉS DEL SEACE, DESDE LAS 00:01 HORAS HASTA LAS 23:59 HORAS DEL DÍA ESTABLECIDO PARA EL EFECTO EN EL CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO; ADJUNTANDO EL ARCHIVO DIGITALIZADO QUE CONTENGA LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA OFERTA DE ACUERDO A LO REQUERIDO EN LAS BASES" "SIENDO ELLO, VERIFICADO EL SEACE SE HA PRESENTADO LAS OFERTAS (ELECTRÓNICA) DE LOS SIGUIENTES POSTORES:

Nº	RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación
1	20541488520	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	12/03/2024	23:40:08	20541488520	12/03/2024

### ADMISIBILIDAD DE OFERTAS:

ACTO SEGUIDO, SE PROCEDE CON LA APERTURA ELECTRÓNICA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS EN EL SEACE, A FIN DE VERIFICAR LA PRESENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LAS BASES Y DETERMINAR SI LAS OFERTAS RESPONDEN A CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES Y CONDICIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAPITULO III DE NO CUMPLIR CON LO REQUERIDO SE CONSIDERA NO ADMITIDA, TAL COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CONTENIDO DE LOS SOBRES	POSTORES
	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.
a) Declaración jurada de datos del postor. <b>(Anexo N° 1)</b> b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.  En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.  En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.  En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. <b>(Anexo N° 2)</b>	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. <b>(Anexo N° 3)</b>	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
g) Declaración jurada donde el postor haga de conocimiento a la Entidad convocante si se presenta como Postor,	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración  
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Productor, Comercializador o Distribuidor.	
h) Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el Representante Legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
i) El postor deberá presentar (04) muestras del producto ofertado, tal como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección, el área usuaria se encargará de su evaluación sensorial, ya que es una actividad clave en el desarrollo de los productos que permita conocer si será el producto requerido por las beneficiarias. Aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador en el mercado, desde el punto de vista técnico, la evaluación sensorial es la ciencia que se encarga de percibir las características organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos del organismo.  <u>Para la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente:</u> Los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra desde el punto de vista de calidad, el análisis de las propiedades sensoriales se refiere a la medición y cuantificación de los productos alimenticios o materias primas evaluados por medio de los cinco (5) sentidos. La metodología que se utilizará; prueba sensorial (La Inspección Visual, Sabor olor y Manual): que es una valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra, con las características de las bases, de tal manera que la evaluación sea objetiva y no haya sesgos conforme en lo descrito en las características mínimas de las bases establecidas en la composición del producto y las especificaciones técnicas. Para, medir, analizar e interpretar reacciones hacia las características de los alimentos, y que al analizarlos se estimulan diferentes sentidos. Estímulos visuales: color, forma, brillo del alimento. Estímulos táctiles: percibidos con la superficie de los dedos y el epitelio bucal, característica rugosa, suaves ásperas, harinosos, etc. Estímulos olorosos: percibidos por el epitelio olfativo, aromático, fétido, ácido. Estimulo gustativos: percibidos por las papilas gustativas, dulce salado agrio ácido. Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar las pruebas descriptivas	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

## PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN

### GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

intentan definir las propiedades de un alimento y medirlas de la manera más objetiva posible a través de la escala de atributos, el análisis descriptivo y cuantitativo para su aceptación.

Para el análisis se ubicará una taza blanca de 250 ml conteniendo 50 gr de hojuelas, se le añadirá agua para la verificación de las características físicas de las hojuelas de igual manera las características en seco, olor, color, sabor y texturas.

El número de muestras solicitadas por cada producto: cuatro

El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; el comité de selección y el área usuaria a través de su coordinadora, con la suficiencia técnica, en cumplimiento del Dictamen N° D000260-2020-OSCE-SPRI.

Dirección, lugar exacto y horario para la presentación de muestras. Las muestras deberán ser entregadas en un sobre cerrado en mesa de partes de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui en horario de oficina el día de la presentación de propuestas a través del sistema Electrónico de contrataciones del Estado – SEACE, según sus fechas indicadas en la integración de las bases.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores. Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento.

La muestra será presentada en un sobre cerrado y será entregada en el lugar, fecha y hora señalados. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis. y/o Certificado de análisis.

Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 15 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. una muestra quedara como dirimente a fin de corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original, De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El postor presentará (04 muestra del producto ofertado, tal como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección revisará visualmente el cumplimiento de las características de las hojuelas)

Los aspectos o requisitos que serán verificados mediante la





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 - 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

presentación de la muestra;

Se revisará que la hojuela, cumpla con el requerimiento mínimo establecido en las especificaciones técnicas de características organolépticas,

La metodología que se utilizará;

Se utilizará el método sensorial, organoléptica mediante el uso del sentido de la vista, olor y sabor

Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas

Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento, y se verificara que el rotulado este realizado con tintas atoxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto.

El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras. Comité de selección, y el área usuaria, será el, encargado de evaluar la muestra con la suficiencia técnica

En ese sentido, dado que la presentación de muestras puede implicar la admisión o no admisión de una oferta, cuando el Comité de Selección no tenga integrantes que cuenten con suficiencia técnica para utilizar dicho método ni cuente con los instrumentos necesarios podría realizar una evaluación subjetiva de las muestras y vulnerar el principio de Libertad de Concurrencia y las Bases Estándar;

La muestra será presentada en un sobre cerrado dos días hábiles siguiente de la integración de bases, en mesa de partes de la municipalidad distrital de Pichanaqui, sito en jr. 1° de mayo N° 717, Pichanaqui, Chanchamayo, Junín, en horario de 8:00 am a 1:00 pm.

El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis. y/o Certificado de análisis.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores. Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento.

Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 15 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. una muestra quedara como dirimente a fin de corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original, De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.	
j) Declaración jurada características Físico Químico, Toxicológicas, Organoléptica y Microbiológicas del producto y/o certificados de calidad Emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL. El sistema de certificación bajo el cual deben ser emitidos es la NTP-ISO 2859-1:2013, nivel de inspección especial s-4, planes de muestreo simple para inspección normal (tabla I y tabla II-A) LCA 0.65 para ensayos Organolépticos, Físicos químicos (n=1) y ensayos microbiológicos(n=5)-	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
k) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock en caso de ganar la buena pro, la cantidad a acreditar corresponderá a una (01) entrega mensual como mínimo de cada producto, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
l) De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastará la presentación de otro documento y será una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de autorización de registro de uso de marca del aditivo, De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastara la presentación de una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de inocuidad de las tintas.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
m) Deberá permitirse la presentación de una declaración jurada alternativamente a la presentación de los certificados de calidad o conformidad del producto emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, para acreditar los requerimientos técnicos mínimos micronutrientes del producto ofertado. La Entidad requerirá la presentación de certificado de calidad en la oportunidad de cada entrega ya que los productos y/o insumos ofertados por los postores en el proceso de selección cumplan con las condiciones mínimas exigidas por la entidad a efectos de garantizar que, en la preparación de la ración se cumpla con los estándares mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
n) Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP referido al producto o a una línea de producción del mismo, por Disposición legal el fabricante de los insumos	



# MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

<p>alimenticios que conforman el Programa de Vaso de Leche está obligado aplicar el Sistema HACCP. En cumplimiento del Decreto Supremo N° 007-98-SA y la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP", toda vez que la Resolución emitida por DIGESA es un documento de emisión anual mientras que el certificado tiene una validez de 3-6 meses, y dado que este mide las condiciones de inocuidad bajo las cuales se elaboran el producto ofertado en la presente licitación. (Incluir el Diagrama de Flujo a fin de verificar el proceso productivo.</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>o) Copia simple del Certificado Higiénico Sanitario de Planta de Alimentos y Almacenes, expedido por organismo de inspección. Vigente a la fecha del acto público. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>p) Copia del Certificado de Inspección de Capacidad Planta/Capacidad Instalada de Producción en (tm/hora para el expedido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL; vigente a la fecha del acto público. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. deberá estar referida al producto objeto del proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s).</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>q) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).</p> <p>Importante:</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

<p>El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Comprende la línea de producción de productos precocidos que requieran cocción a base de granos de cereales quenopodiáceas y derivados.</p>	
<p>r) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>s) Copia del Certificado de fumigación y/o servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, con sus respectivos informes, expedida por una entidad autorizada, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén). Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>t) Para acreditar los micronutrientes presentar ficha técnica del fosfato tricalcico y vitaminas y minerales</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>
<p>u) Copia simple del certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, donde quede evidenciado que el establecimiento de fabricación cumple con las condiciones de Buenas Prácticas de Almacenamiento dispuestas en el RM N°066-2015/MINSA. NTS N° 114 MUNSA/DIGESA- V.01: ¿NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, y una capacidad de almacén de materia prima de 40t y una capacidad teórica del almacén de producto terminado 40t, emitido por un Organismo de Inspección que se encuentra en el listado de acreditados ante INACAL y sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de observar otras líneas de producción.</p>	<p>PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE</p>





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

## PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN

### GESTIÓN 2023 - 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

v) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)	NO CORRESPONDE
w) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
SITUACIÓN	ADMITIDA

#### REQUISITOS DE CALIFICACION

SEGUIDAMENTE SE PROCEDE A LA REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN SEGÚN EL CAPÍTULO III DE LAS BASES, SIENDO LO SIGUIENTE:

REQUISITOS DE CALIFICACION	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.
A EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
FACTURACIÓN	PRESENTA Y ACREDITA CORRECTAMENTE
SITUACION	CUMPLE

SEGUIDAMENTE SE PROCEDE A LA REVISION DE LOS REQUISITOS DE CALIFICACION SEGÚN EL CAPÍTULO IV DE LAS BASES, SIENDO LO SIGUIENTE:

#### EVALUCION DE OFERTA:

SEGUIDAMENTE SE PROCEDE A LA REVISION DE LOS REQUISITOS DE CALIFICACION SEGÚN EL CAPÍTULO IV DE LAS BASES, SEGÚN LA FORMULA DE DEL ARTÍCULO 82, 83° DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES ESTADO SIENDO LO SIGUIENTE:

FACTOR DE EVALUACION		POSTORES
FACTOR DE EVALUACIÓN OBLIGATORIO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

## PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN

### GESTIÓN 2023 – 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro del monto de la oferta en el SEACE o documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p><u>i= Oferta</u> <u>Pi= Puntaje de la oferta a evaluar</u> <u>Oi=Precio i</u> <u>Om= Precio de la oferta más baja</u> <u>PMP=Puntaje máximo del precio</u></p> <p>[50] puntos</p>	<p>401.430.24</p>
PUNTAJE TOTAL		50 PUNTOS

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Producto: Hojuela de avena, quinua, kiwicha y maca precocidos enriquecidos con vitaminas y minerales</p> <p>Parámetro N° 1 <b>PROTEÍNA</b> De 12.79% hasta 14.00% : 03 puntos</p> <p>Parámetro N° 2 <b>ENERGÍA</b> De 375.50 kcal hasta 380.00 kcal: 02 puntos</p>	<p>[05] puntos</p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento del envasado automático y su menor manipulación manual posible, en un área de 72m<sup>2</sup>, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará el envasado automático en la capacidad teórica del envasado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el certificado de inspección de capacidad de envasado por un</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la condición:</p> <p>De 6t hasta 7t : 05 puntos De 1t hasta 4t: 02 puntos</p>	<p>[05] puntos</p>





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

PROVINCIA DE CHANCHAMAYO - JUNÍN  
GESTIÓN 2023 - 2026



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de vida útil ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo exigido en las Especificaciones Técnicas. Autorización de la DIGESA para fabricar el producto en cumplimiento del el D.S. N° 007-98-SA, la Norma Sanitarias para la fabricación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas de encuentra en concordancia con lo establecido en la Norma Codex Alimentarius y sus objetivos es asegurar la calidad Sanitaria y la inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano y se considera la evaluación de la vida útil utilizando la Resolución Ministerial N° 451-2006.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante informe de estudio vida útil del producto ofertado, emitida por un laboratorio acreditado ante INACAL, para la tramitación del registro sanitario.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1 :</p> <p>Más de 11 hasta 12 meses 10 puntos</p> <p>Más de 8 hasta 10 meses 03 puntos</p> <p>Más de 6 hasta 7 meses 01 puntos</p>	<p>[10] puntos</p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos</b>

EL COMITÉ DE SELECCIÓN DETERMINA QUE LA OFERTA TÉCNICA CUMPLE LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PREVISTOS EN LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES, POR LO TANTO SE OBTIENE EL SIGUIENTE RESULTADO.

N°	POSTORES	SITUACION
1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C	SI CUMPLE

LUEGO DE HABER REALIZADO LAS CALIFICACIONES CORRESPONDIENTES, EL COMITÉ DE SELECCIÓN EN CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO N° 76 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO, OTORGA LA BUENA PRO, AL POSTOR **PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C. CON RUC: 20541488520**, POR LA OFERTA DE S/ 401,430.24 (CUATROCIENTOS UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA CON 24/100 SOLES) INCLUYE IGV.

FINALMENTE SE PROCEDIÓ A DAR LECTURA EL PRESENTE ACTA Y NO HABIENDO OBSERVACIONES ALGUNA DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCION, PROCEDIÓ A FIRMAR LA PRESENTE EN SEÑAL DE CONFORMIDAD, Y SE LEVANTA LA SESIÓN SIENDO LAS 16:00 HORAS DEL DÍA 13 DE MARZO DE 2024.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI  
COMITÉ DE SELECCION

BACH/CONT. LEY LEUMIN CAMPOS ASURSA  
PRESIDENTE TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI  
COMITÉ DE SELECCION

ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA  
1° MIEMBRO TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI  
COMITÉ DE SELECCION

LIC. ADM. LINCOL MALLASTO CLEMENTE  
2° MIEMBRO TITULAR